
Mme BELHADJ
بنينة
Bnina
الماكارون
Les macarons
مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com




NESCAFÉ
GOLD

&

NESCAFÉ
Classic



NESCAFÉ







# الماكارون

# Les macarons

**Fatima BELHADJ**

**Directeur de collection**
Malek HADDAD

**Directeur de publication**
Samir BELHADJ

**Directrice artistique**
Isabel BLAS CANETE

**Photographie**
Antonio MONTES

**Chef pâtissier**
Mohamed Hachemi AISSAOUI

**Réalisation**
INTERNATIONAL PERCEPTION




**Service éditorial:** 021 63 71 64
**Email:** elmorchid@hotmail.com
**Service commercial:** 021 51 07 66
Ouest: 0661 Est: 0661

**Service distribution:**
**Centre:** 0661 741 652
**Ouest:** 0661 678 066
**Est:** 0661 741 653



# Macarons au caramel

Crème caramel:
- 100 g de sucre
- 2 c à s d'eau
- 1 c à s de jus de citron
- 50 g de crème fraîche
- Extrait de caramel
- 30 g de beurre

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire marron

Pâte à macarons:

Page 24 + Extrait de caramel

# ماكارون بالكراميل

كريمة الكراميل

- 100 غ سكر
- ملعقتي أكل ماء
- 50 غ قشدة طازجة
- ملعقة أكل عصير الليموت
- عطر الكراميل
- 30 غ زبدة

موراتڤ إيطالية:

ص 24 + ملوت غذائي بني

عجينة الماكاروت:

ص 24 + عطر الكراميل







15 mn | 9 mn | 2 mn | 170°




لوني المورينڤ

Colorez la meringue



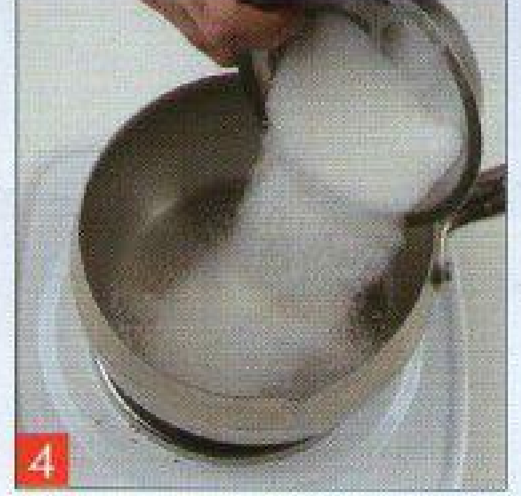

اخلطيها مع عجينة الماكارون ثم أضيفي عطر الكراميل

Mélangez-la à la pâte à macarons. Ajoutez l'extrait de caramel




باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة متباعدة بكفاية. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez




ضعي السكر في كسرونة

Mettez le sucre dans une casserole




أضيفي عصير الليمون و الماء

Ajoutez le jus de citron et l'eau



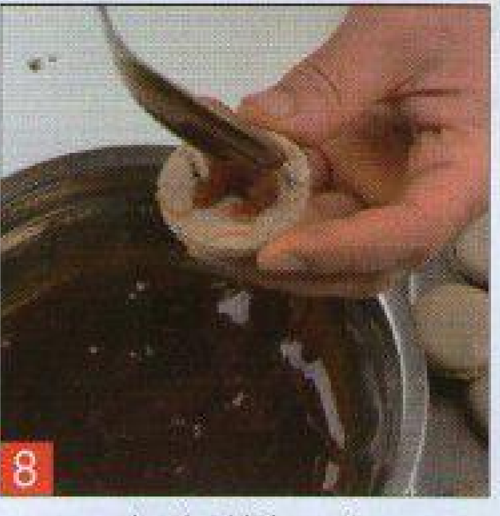

غليهم حتى تصل إلى 165° . أضيفي القشدة الطازجة

Faites bouillir jusqu'à atteindre 165°. Ajoutez la crème fraîche




و الزبدة. اخلطي. أضيفي عطر الكراميل

et le beurre. Mélangez. Ajoutez l'extrait de caramel




ضعي طبقة كراميل على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de caramel sur la face plate du macaron




غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.



# Macarons bleus

**Ganache:**
- 100 g de chocolat
- 50 g de crème fraîche

**Meringue italienne:**
Page 24 + Colorant alimentaire bleu

**Pâte à macarons:**
Page 24


لوني المورينغ بالأزرق
Colorez la meringue en bleu


حضري العجينة
Préparez la pâte


اخلطيها مع المورانغ
Mélangez-la à la meringue

# ماكارون أزرق

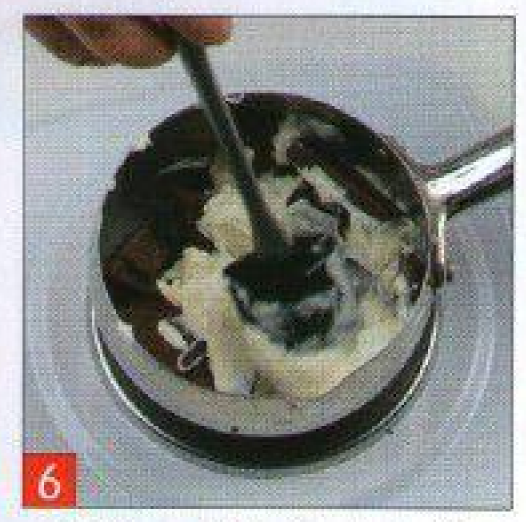
**ڤاناش**
- 100 غ شكلاطة
- 50 غ قشدة طازجة

**مورانڤ إيطالية:**
ص 24 + ملون غذائي أزرق

**عجينة الماكارون:**
ص 24

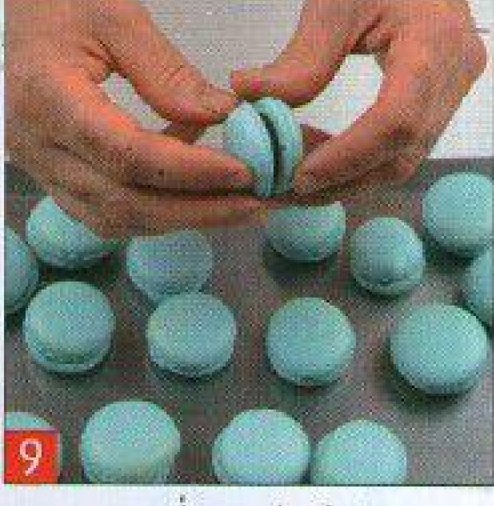

املئي جيب الحلواني، ضعي جوزات اطهيها في الفرن
Remplissez une poche à douille. Disposez des noix. Enfournez


ضعي الشكلاطة في كسرونة، أضيفي القشدة الطازجة
Mettez le chocolat dans une casserole et ajoutez la crème fraîche


اخلطيها على نار هادئة حتى الذوبان
Mélangez et faites fondre à feu doux


املئي جيب الحلواني
Remplissez une poche à douille


ضعي طبقة الڤاناش على جهة الماكارون المسطحة
Mettez une couche de ganache sur la face plate du macaron


غطيها بحبة أخرى
Refermez avec un autre macaron.


15 mn


9 mn

5 mn


170°



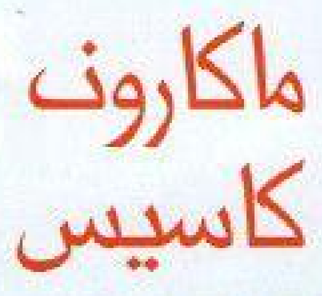

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

# Macarons cassis

**Crème au beurre:**
Page 7 +
- Colorant alimentaire violet
- Arôme de cassis

**Meringue italienne:**
Page 24 + Colorant alimentaire violet

**Pâte à macarons:**
Page 24




**كريمة الزبدة:**
ص 7 +
- ملون غذائي بنفسجي
- عطر الكاسيس

**مورانڤ إيطالية:**
ص 24 + ملون غذائي بنفسجي

**عجينة الماكارون:**
ص 24




لوني المورينف بالبنفسجي

Colorez la meringue en violet




حضري العجينة

Préparez la pâte




اخلطيها مع المورانف

Mélangez-la à la meringue




اخلطيها لبنجانس اللون. املئي جيب الحلواني

Homogénéisez la couleur. Remplissez une poche à douille




ضعي جوزات عجينة
اطهيها في الفرن

Disposez des noix de pâte sur un plateau. Enfournez




حضري كريمة الزبدة ثم أضيفي عطر الكاسيس. الملون البنفسجي

Préparez la crème au beurre. Ajoutez l'arôme de cassis et le colorant violet




اخلطيها لبنجانس اللون. املئي جيب الحلواني

Homogénéisez la couleur. Remplissez une poche à douille




ضعي طبقة كريمة على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron




غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.


20 mn

9 mn


2 mn

170°



# Macarons aux pistaches

Crème au beurre:

Page 7 +

- Colorant alimentaire vert
- Pistaches moulues
- Arôme pistache

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire vert

Pâte à macarons:

Page 24

# ماكارون بالفستق

كريمة الزبدة:

ص 7 +

- ملون غذائي أخضر
- فستق مطحون
- عطر فستق

مورانڨ إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي أخضر

عجينة الماكارون:

ص 24


15 mn


9 mn




2 mn


170°



1

لوني المورينڨ بالأخضر. اخلطيها لينجانس اللون

Colorez la meringue en vert. Homogénéisez la couleur



2

اخلطي المورينڨ مع العجينة

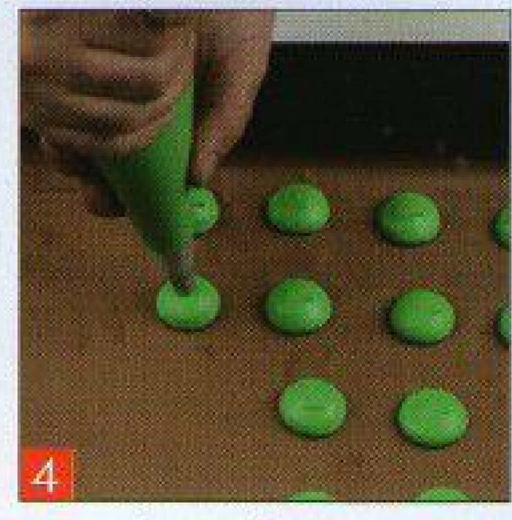
Mélangez la meringue à la pâte



3

املئي جيب الحلواني

Remplissez une poche à douille



4

ضعي جوزات عجينة اطهيها في الفرن

Disposez des noix de pâte. Enfournez



5

حضري كريمة الزبدة ثم أضيفي عطر الفستق

Préparez la crème au beurre et ajoutez l'arôme pistache



6

أضيفي الملون الأخضر و اخلطي. أضيفي الفستق

Puis le colorant vert. Mélangez et ajoutez les pistaches



7

املئي جيب الحلواني

Remplissez une poche à douille



8

ضعي طبقة كريمة الزبدة على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron



9

غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.

# Macarons pralinés

100 g de crème au beurre:
Page 7

Praline:

- 100 g d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 30 g d'eau

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire marron

Pâte à macarons:
Page 24 + Arôme de chocolat

# ماكارون پراليني

100 غ كريمة الزبدة:
ص 7

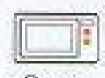
پراليف:

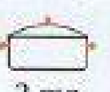
- 100 غ لوز
- 100غ سكر ناعم
- 30 غ ماء

مورانق إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي بني

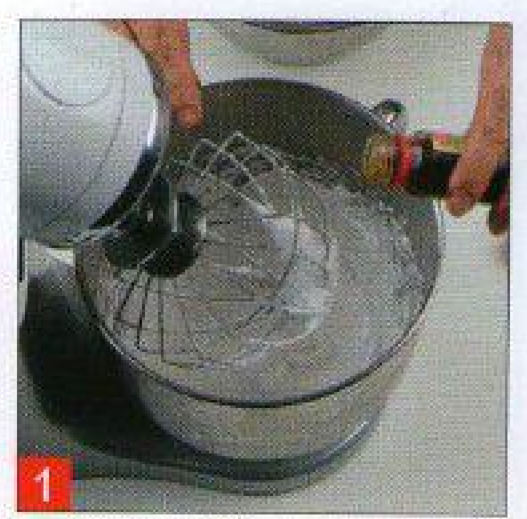
عجينة الماكارون:
ص 24 + عطر الشكلاطة


15 mn


9 mn



2 mn


170°



حضري العجينة و أضيفي لها الملون البني

Préparez la pâte et ajoutez du colorant marron



باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez



خذي صينية و اخلطي فيها اللوز و السكر، أضيفي الماء

Sur un plateau, mélangez les amandes et le sucre glace. Ajoutez l'eau



اخلطيها و جففيها في الفرن

Mélangez puis enfournez afin de les dessécher



ضعي البرالين في المطحنة الكهربائية، اطحنيه

Mettez la praline dans un mixeur. Mixez



ضعيه في إناء مع كريمة الزبدة، اخلطيه جيدا

Mettez dans un récipient avec la crème au beurre. Mélangez



املئي جيب الحلواني

Remplissez une poche à douille



ضعي طبقة البرالبني على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de praline sur la face plate du macaron



غطيها بحبة أخرى

Couvrez avec un autre macaron.



# Macarons à la fraise

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire rouge

Pâte à macarons:
- 100 g d'amande
- 100 g de sucre glace
- 37 g de blanc d'œuf
- Colorant alimentaire rouge

Garniture:
- Marmelade de fraises

# ماكارون بالفراولة

مورانڨ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي أحمر

عجينة الماكارون:
- 100 غ لوز
- 100 غ سكر ناعم
- 37 غ بياض بيض
- ملون غذائي أحمر

التزيين: • مربى الفراولة

1

غلي الماء و السكر حتى °117و بللي جوانب الكسرونة

Faites bouillir l'eau et le sucre à 117° en mouillant les bords de la casserole



2

اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي الشراب

Battez les blancs en neige et versez le sirop



3

عندما تتشكل المورانڨ، أضيفي الملون الغذائي الأحمر

Une fois la meringue montée, ajoutez le colorant alimentaire rouge




4

اخلطيها ليتجانس اللون

Homogénéisez la couleur



5

اسكبي بياض البيض فوق خليط اللوز و السكر، اخلطي

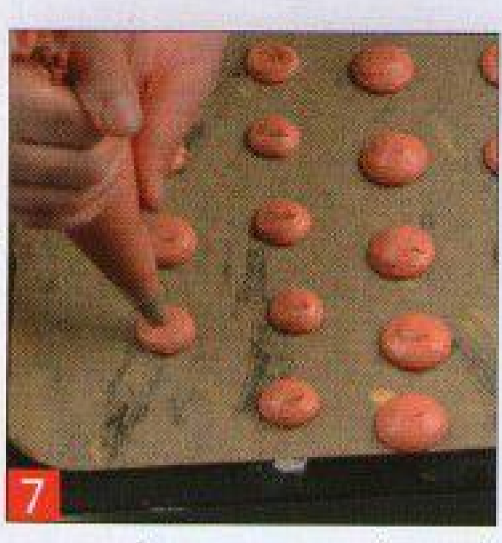
Versez le blanc d'œuf sur le mélange d'amandes et de sucre glace. Mélangez



6

اخلطي المورانڨ مع اللوز لتتحصلي على خليط متجانس، املئي جيب

Incorporez la meringue aux amandes. Remplissez une poche à douille




7

باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة، اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez

8

ضعي طبقة مربى على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de marmelade sur la face plate du macaron



9

غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.


15 mn


9 mn



2 mn


170°



# Macarons à l'orange

Crème mousseline:

- ¼ l de lait
- 65 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de maïzena
- 75 g de beurre
- Extrait d'orange

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire orange

Pâte à macarons:

Page 24

# ماكارون بالبرتقال

كريمة الموسلين:

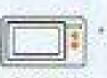
- 1/4 ل حليب
- 65 غ سكر
- 3 صفار بيض
- 25 غ مايزينة
- 75 غ زبدة
- عطر البرتقال

مورانڤ إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي برتقالي

عجينة الماكارون:

ص 24


15 mn


9 mn
6 mn

170°


1

حضري عجينة الماكارون و لونيها بالبرتقالي

Préparez la pâte à macaron. Colorez-la en orange.


2

باستعمال جيب ضعي جوزات عجينة. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez


3

غلي الحليب و نصف كمية السكر

Faites bouillir le lait avec la moitié de sucre


4

اخلطي البيض و بقية السكر ثم أضيفي المايزينة

Mélangez les œufs avec le sucre restant et la maïzena


5

اسكبي هذا الخليط فوق الحليب و اتركيه يتخثر

Versez ce mélange sur le lait et laissez épaissir


6

عندما يتخثر انزعيه من فوق النار. ضعيه في الخلاط أضيفي الزبدة

Retirez du feu après épaississement. Versez dans le pétrin. Ajoutez le beurre


7

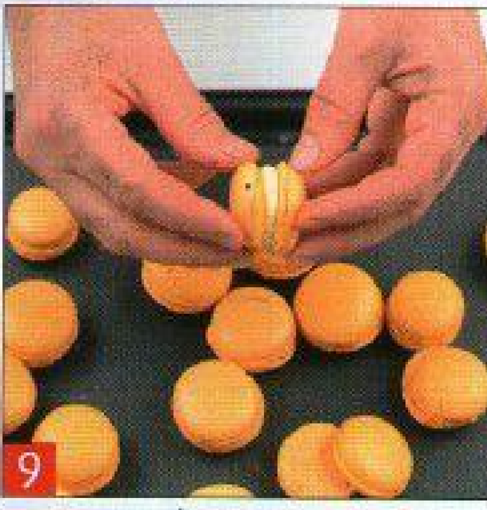
اخلطي إلى أن تبرد هذه الكريمة. املئي جيب الحلواني

Aprés refroidissement, remplissez une poche à douille


8

ضعي طبقة كريمة الموسلين على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème mousseline sur la face plate du macaron


9

غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.



# Macarons au citron

Crème au citron:
- 50 g de jus de citron
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire jaune

Pâte à macarons:
Page 24

# ماكارون بالليمون

كريمة الليمون:
- 50 غ عصير الليمون
- 100 غ سكر
- 2 صفار بيض
- 100 غ زبدة

مورانڨ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي أصفر

عجينة الماكارون:
ص 24


15 mn

9 mn


3 mn

170°


1

لوني المورينڨ بالأصفر، اخلطيها مع العجينة

Colorez la meringue en jaune. Mélangez-la avec la pâte


2

باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة، اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez


3

ضعي عصير الليمون في إناء

Mettez le jus de citron dans un récipient


4

أضيفي صفار البيض و السكر

Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre


5

اخلطي

Mélangez


6

أذيبي الزبدة

Faites fondre le beurre


7

أضيفي الخليط السابق و اتركيه يتخثر

Ajoutez le mélange précédent et laissez épaissir


8

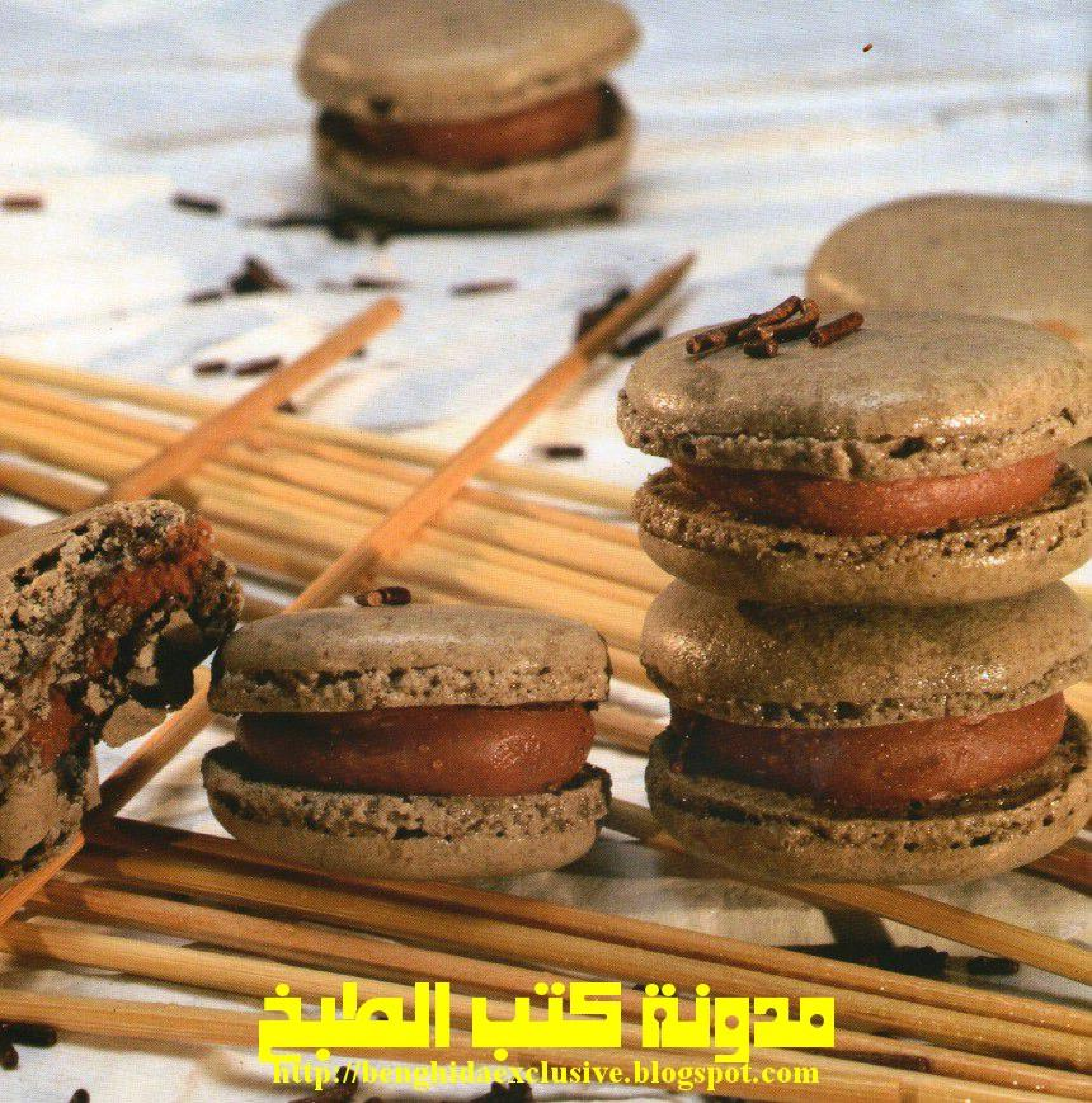
ضعي طبقة كريمة الليمون على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron


9

غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.



# Macarons au chocolat

**Ganache montée:**
- 100 g de chocolat
- 80 g de crème fraîche
- 30 g de beurre

**Meringue italienne:**
Page 24 + Colorant alimentaire couleur chocolat

**Pâte à macarons:**
Page 24



# ماكارون بالشكلاطة

**قاناش مخفوقة:**
- 100 غ شكلاطة
- 80 غ قشدة طازجة
- 30 غ زبدة

**مورانڨ إيطالية:**
ص 24 + ملون غذائي بلون الشكلاطة

**عجينة الماكارون:**
ص 24


15 mn

9 mn

5 mn

170°



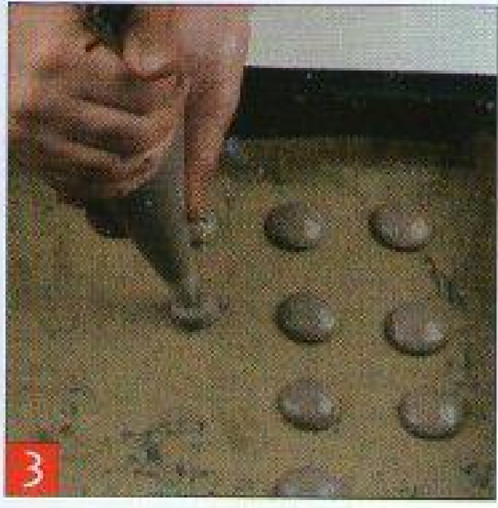
لوني المورينڨ بلون الشكلاطة

Colorez la meringue avec du colorant chocolat



اخلطيها مع العجينة

Mélangez-la à la pâte



باستعمال جيب ضعي جوزات عجينة متباعدة بكفاية، اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche, disposez des noix de pâte assez espacées. Enfournez



ضعي الشكلاطة في كسرونة، أضيفي القشدة الطازجة

Mettez le chocolat dans une casserole et ajoutez la crème fraîche



اخلطيها على نار هادئة حتى الذوبان

Mélangez et faites fondre à feu doux



انزعيها من فوق النار ثم أضيفي الزبدة

Retirez du feu puis ajoutez le beurre



اخلطي، املئي جيب الحلواني

Mélangez.
Remplissez une poche à douille



ضعي طبقة القاناش على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de ganache sur la face plate du macaron



غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com

# Macarons à la vanille

Crème au beurre:
- 250 g de sucre
- 70 g d'eau
- 3 œufs
- 250 g de beurre
- Vanille

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire blanc

Pâte à macarons:

Page 24

# ماكارون بالفانيلا

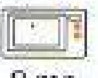
كريمة الزبدة:
- 250 غ سكر
- 70 غ ماء
- 3 بيض
- 250 غ زبدة
- فانيلا

مورانغ إيطالية:

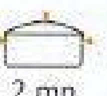
ص 24 + ملون غذائي أبيض

عجينة الماكارون:

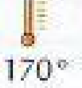
ص 24


15 mn


9 mn



2 mn


170°


1

حضري العجينة و لونيها بالأبيض

Préparez la pâte et colorez-la en blanc


2

باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة متباعدة بكفاية.

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte assez espacées


3

اضربي الصينية على طاولة العمل لنزع القمم. اطهيها في الفرن

Tapotez le plateau contre le plan de travail afin d'enlever les pics. Enfournez


4

غلي السكر و الماء حتى تصل إلى 117°

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à atteindre 117°


5

اخفقي البيض مع إضافة الشراب

Battez les œufs en versant le sirop


6

أضيفي قطع الزبدة واصلي الخفق

Ajoutez les morceaux de beurre. Battez


7

أضيفي الفانيلا و اخلطي. املئي جيب الحلواني

Ajoutez la vanille et mélangez. Remplissez une poche à douille


8

ضعي طبقة كريمة على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron


9

اغلقيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.

# عجينة الماكارون

# Pâte à macaron

Meringue italienne:
- 37 g de blanc d'œuf • 100 g de sucre
- 25 g d'eau

Pâte: • 100 g d'amande • 100 g de sucre glace
- 37 g de blanc d'œuf • Colorant alimentaire

موارنڨ إيطالية: • 37 غ بياض بيض • 100 غ سكر
• 25 غ ماء

العجينة: • 100 غ لوز • 100 غ سكر ناعم • 37 غ بياض بيض
• ملون غذائي





اسحقي اللوز و السكر الناعم رقيقا

Mixez finement les amandes et le sucre glace





غربليهم

Passez-les au tamis





أضيفي بياض البيض و اخلطي

Ajoutez le blanc d'œuf et mélangez





في كسرونة، اخلطي الماء و السكر

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre





غليهم و بللي جوانب الكسرونة

Faites bouillir à 117° en mouillant les bords de la casserole





اخفقي بياض البيض مع إضافة الشراب تدريجيا

Battez les blancs en neige en versant le sirop





عندما تتشكل الموارنڨ، أضيفي الملون الغذائي حسب رغبتك

Une fois la meringue montée, ajoutez le colorant alimentaire de votre choix

8

اخلطي الموارنڨ مع اللوز لتتحصلي على خليط متجانس

Mélangez meringue et amandes afin d'homogénéiser.

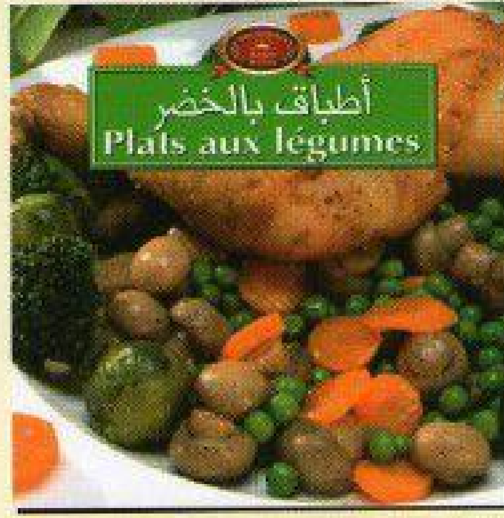




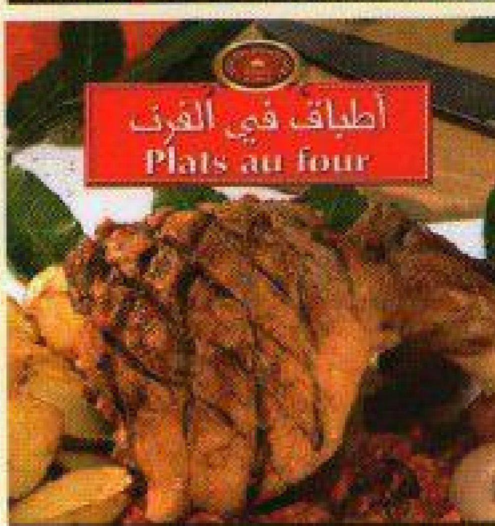

# الكيفيات

# Les Recettes


التحليات
Les desserts


أطباق بالخضر
Plats aux légumes


المقبلات
Les entrées


أطباق في الفرن
Plats au four




9 789947 990766